

# Cinco nuevas opciones del maní chuquisaqueño

La bonanza en los precios del cacahuate en el mundo ha permitido que hoy se pueda transformar en sopa, salsa, mantequilla, chicha y turrón.

Texto: Jorge Quispe • Fotos: Miguel Carrasco

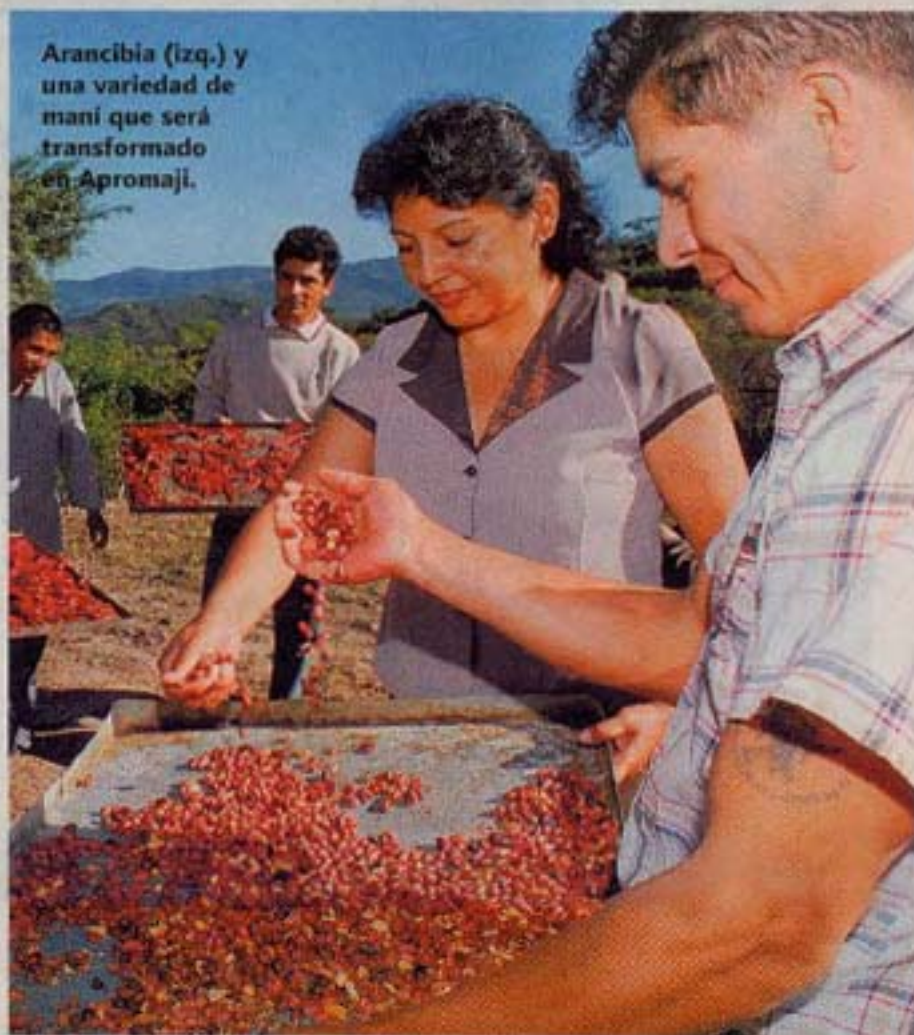
**E**n los mercados de Cochabamba y Santa Cruz todos hablan del rojo cartuchito, el overo criollo, el pitavae 2000 y el colorado ivoperenda. La fama de estos cuatro crece mucho más si llegan transformados en sopa, salsa, mantequilla, chicha y turrón de maní, productos estrella de la Asociación de Productores de Maní y Aji (Apromaji) en Monteagudo, Chuquisaca, una iniciativa apoyada por el gobierno de Dinamarca.

El alimento no sólo se puede consumir crudo, asado al horno o frito. Esa es la premisa de la presidenta de Apromaji, María Elena Arancibia Barrios de Herrera (35), que anda sin tiempo, prepara las futuras exposiciones del producto y sus variedades, mantiene un contacto diario con los intermediarios, atiende entrevistas a la prensa y siempre está bien informada sobre los precios internacionales. Eso sin contar que además debe velar por sus propios cultivos.

## El maní trae bonanza

El 2005, María Elena hizo trabajar cuatro hectáreas de maní en la comunidad de Cerrillos, pero al final no las cosechó. "Los precios cayeron y no convenía contratar gente para cosechar la producción". La chuquisaqueña tuvo que meter a los animales para que se alimenten y de esta forma no perder nada. Ahora, todo cambió.

Hace dos años, el precio del quintal llegaba hasta los 120 bolivianos, pero este año trepó hasta los 550 bolivianos. Los 56 socios de Apromaji pueden producir al año hasta tres toneladas del cacahuate que se distribuyen principalmente en Cochabamba y Santa Cruz, Perú y Venezuela.



Arancibia (izq.) y una variedad de maní que será transformado en Apromaji.

"Con los precios de nuestro lado y la transformación del maní en turrónes, salsas, sopa, mantequilla y chicha, el presente es muy auspicioso", sostiene María Elena, que sin embargo cree que con otra tostadora de maní, la producción puede ser mucho mayor. La cooperación alemana, mediante GTZ Energía, les ayudó con dos tostadoras de maní, una cocina semiindustrial, un horno de panificación y un refrigerador. Mientras, GTZ Chaco ayudó en la instalación del gas natural para las maquinarias en el galpón que se encuentra a

menos de cinco minutos de la plaza principal del municipio de Monteagudo, Chuquisaca.

Pero los problemas nunca faltan. Hasta los primeros 10 días de junio, en Apromaji no podían reparar aún la peladora de maní, por eso Armando López Cáceres, de 66 años, tenía sus quintales esperando en el galpón.

Cada día los socios de Apromaji llegan hasta su sede con los quintales de maní para el proceso de transformación, que se inicia con el primer descascarado, luego viene el deshidratado, segundo des-



En el galpón se apilan quintales de maní para luego ser procesados.

casarado y tostado, tres labores que demandan 12 horas de trabajo en las máquinas para luego llevarlas a la molienda y, finalmente, al empaque y pesado. Después de todo ese periodo, el rojo cartuchito, el overo criollo, el pitavae 2000 y el colorado ivoperenda salen convertidos en chicha y sopa de maní.

## Ahora las mariquitas escasean

El maní se siembra en octubre y se cosecha en marzo. Ahora, si se empieza en diciembre, cuando hay más humedad, se necesitan insecticidas para controlar las plagas. Un fenómeno nuevo, porque antes el control era biológico y natural.

"Hace años las mariquitas (insectos) comían los huevos de la tijerilla que hacen daño al maní, además unas abejas grandes, de más o menos unos cuatro centímetros, a las que llamamos nina ninas, picaban a las víboras y las mataban. Ahora hay pocas mariquitas y nina ninas", explica la especialista en agroforestería, para quien la contaminación ambiental es el nudo del problema.

Con o sin mariquitas y nina ninas, la familia de Yudy Herrera Gorostiaga debe trabajar desde las cinco y media de la madrugada para producir entre dos y cuatro hectáreas. Mientras tanto, los hijos y la esposa de Hugo Cerezo deben duplicar la labor para tener listas tres y cuatro hectáreas. Aquello mejoraría si Apromaji apelara a la mecanización del cultivo, una asignatura pendiente.

En octubre serán sembrados más cartuchitos rojos, más overos criollos, más pitavaes 2000 y colorados ivoperendas, a la espera de que los precios se mantengan, aunque Apromaji tendrá una carta más bajo la manga: la transformación del maní chuquisaqueño.